



Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für das *Huile de noix vaudoise*

1. Gesuchstellende Gruppierung

Interprofession Huile de noix vaudoise, p.a. Moulin-Huilerie de Sévery, Rte du Moulin 10, 1141 Sévery

2. Name des Erzeugnisses

Huile de noix vaudoise

3. Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB)

4. Art des Erzeugnisses

Walnussöl

5. Nachweis der Repräsentativität

Für die Ermittlung ihrer Repräsentativität stützte sich die Gruppierung auf die Daten der kantonalen Waadtländer Behörde «Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires du canton de Vaud (DGAV)». Gemäss der von der DGAV anfangs 2019 durchgeführten Erhebung beläuft sich die Anzahl der Nussbaumbesitzerinnen und -besitzer (landwirtschaftlichen Betriebe) auf 1251 mit insgesamt 18 599 Nussbäumen. Die überwiegende Mehrheit der 1251 Bewirtschaftenden hat jedoch nur einen bis drei Nussbäume auf ihren Parzellen und erntet die Nüsse nicht einmal oder lässt sie bestenfalls zu Öl für den Eigenverbrauch verarbeiten. Es ist folglich sinnvoll, für die Ermittlung der Repräsentativität betreffend Produktionsvolumen ausschliesslich diejenigen Nussbaumbesitzerinnen und -besitzer zu berücksichtigen, die eine erhebliche Menge des Rohstoffs produzieren. Wenn nun ausschliesslich Bewirtschaftende mit 40 oder mehr Nussbäumen berücksichtigt werden, sind es insgesamt deren 67. Sie besitzen zusammen 10 547 der insgesamt erfassten 18 599 Nussbäume und damit mehr als 56 Prozent aller im geografischen Gebiet erfassten Nussbäume. Von diesen Nussbaumbesitzerinnen und -besitzern sind 43 Bewirtschaftende Mitglied der Gruppierung und machen damit 64 Prozent aller Produzenten aus. Hinsichtlich des Produktionsvolumens decken diese mit 9679 Nussbäumen 52 Prozent aller im geografischen Gebiet erfassten Nussbäume ab.

Drei der fünf gewerblichen Ölmühlen des geografischen Gebiets sind Mitglied der Gruppierung. Es handelt sich dabei um die «Moulin-Huilerie de Sévery», die «Société coopérative Moulin d'Yverdon» und die «Huilerie Sous-Tour de Corcelles-Payerne». Die Bedingung, dass mindestens 60 Prozent der Verarbeiter Mitglied sind, ist somit ebenfalls erfüllt. Die von den drei zur Gruppierung gehörenden Ölmühlen erzeugten Volumen machen mehr als 90 Prozent der im definierten geografischen Gebiet produzierten Ölmenge aus.

6. Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Zahlreiche historische Quellen zeugen vom Aufkommen der Mühlen und Ölmühlen sowie von der Anpflanzung von Nussbäumen im Kanton Waadt ab der Römerzeit. Die gewerblichen Ölmühlen, die in der Regel an Gewässern lagen, wurden als Nebenbeschäftigung betrieben. Der Kanton Waadt mit dem Jura, dem Mittelland bis zum Genfersee hinunter, den Voralpen und den Alpen verfügt über einen ausgewogenen Wasserhaushalt, der seit dem 14. Jahrhundert zur Produktion von Walnussöl auf Waadtländer Boden genutzt wird.

Die Bezeichnung *Huile de noix vaudoise* kann nicht als Gattungsbezeichnung angesehen werden, denn das geografische Element «vaudoise» weist darauf hin, dass dieses Produkt unbestreitbar aus dem Kanton Waadt stammt.

7. Geschichtliche Elemente

Der Nussbaum verbreitete sich, auch wenn schon frühere Spuren auf ihn hindeuten, zur Zeit der Römer effektiv zwischen dem Dreiseenland und dem Genfersee. Archäologische Untersuchungen zeigen, dass der Nussbaum dem Bau der Militärposten entlang der grossen Römerstrassen mit ihren Relais zwischen Avenches, Moudon, Oron, Nyon und Vevey folgte. Im Zusammenhang mit der Nussernte erwähnen die Waadtländer Statistiken gegen Ende des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts stets diese Orte und Bezirke. Die römische Präsenz in den Dörfern und auf den landwirtschaftlichen Anwesen trug zusätzlich zur Verbreitung des Baumes bei. Im 8. Jahrhundert erteilte dann Karl der Grosse den Befehl, in seinem Reich Nussbäume zu pflanzen. Die Verbreitung setzte sich unter den Savoyern fort. Aus dieser Zeit stammen auch zahlreiche Waadtländer Flurnamen und Ortsbezeichnungen, wie beispielsweise «Les Noyers», «Noyerettes», «Neyruz», «Noréaz» sowie andere topografische Bezeichnungen. Im 19. Jahrhundert erlebte der Nussbaum eine weitere Blütezeit, was sich im Bau neuer Ölmühlen äusserte.

Die Entstehung der Ölmühlen auf Waadtländer Boden ist mit derjenigen der gewöhnlichen Mühlen verknüpft. Diese gewerblichen Ölmühlen, die in der Regel an Gewässern lagen, wurden in den meisten Fällen als Nebenbeschäftigung ausgeübt. Der Kanton Waadt mit dem Jura, dem Mittelland bis zum Genfersee hinunter, den Voralpen und den Alpen verfügt über einen ausgewogenen Wasserhaushalt, der ein grosses Netz von Bächen und Flüssen speist, die schon in der Antike für die Wasserkraft genutzt wurden.

8. Nachweis des Zusammenhangs mit dem «Terroir»

Der Bezug des *Huile de noix vaudoise* zum Terroir ergibt sich aus der Tatsache, dass das Öl aus einem Rohstoff gewonnen wird, der aus diesem geografischen Gebiet stammt und spezifische Eigenschaften aufweist. Obwohl sich die intrinsischen Eigenschaften des verarbeiteten Erzeugnisses in Bezug auf Sorte oder Ursprung kaum unterscheiden, ermöglichen die bodenklimatischen Bedingungen des geografischen Gebiets eine optimale Entwicklung der Nüsse. Das Terroir der Nüsse für das *Huile de noix vaudoise* zeichnet sich durch folgende Merkmale aus: im Mittelland oder auf der Hochebene gelegen (entspricht mehr als 63 % des Kantonsgebiets), mit einer durchschnittlichen Höhenlage um 600 m.ü.M., mit genügend Wind und einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von etwa 8 °C und Niederschlagsmengen von 800 bis 1000 mm. Damit weist der Kanton Waadt ein für Walnusskulturen ideales geomorphologisches Profil und Klima auf. Das erklärt auch, weshalb sich der Nussbaum ab der Römerzeit im Kanton Waadt verbreitet hat. Die Nussbäume zählen zur Art «*Juglans regia*», deren häufigste Sorten «*Franquette*», «*Mayette*» und «*Parisienne*» sind. Sie werden extensiv bewirtschaftet, sind hochstämmig und mit terminale Fruchtbildung. Weil die Bäume praktisch nicht oder kaum systematisch veredelt wurden, ist die Selbstbefruchtung ausschlaggebend dafür, welche Sorten im Kantonsgebiet zu finden sind.

9. Beschreibung der lokalen, redlichen und gleichbleibenden Verfahren

Das *Huile de noix vaudoise* ist ein im Kanton Waadt mit der traditionellen handwerklichen Röstmethode hergestelltes Öl, für das ausschliesslich Walnüsse aus dem Kanton Waadt verwendet werden.

Vor dem Rösten erfordern mehrere Schritte handwerkliches Können, so etwa die Ernte und die Weiterverarbeitung der Nüsse, das Trocknen und die Lagerung sowie das Auskernen und das Verlesen der Kerne. Die handwerkliche Herstellung von nach der Röstung kaltgepressten Nussöl reicht wahrscheinlich bis ins 15. Jahrhundert zurück und ist vom 18. Jahrhundert an bis in die Gegenwart ausführlich dokumentiert. Dieses traditionelle Herstellungsverfahren ist das zentrale identitätsstiftende Element des *Huile de noix vaudoise*. Vier der fünf Ölmühlen, die es in der Gegend noch gibt, wenden dieses Verfahren an.

10. Pflichtenheft

a) Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet des *Huile de noix vaudoise* liegt im Kanton Waadt und reicht bis höchstens 800 m.ü.M., wodurch das Risiko von Frostriss und unsichtbaren Frostschäden im Holz soweit wie möglich vermieden wird. Das Gewinnen der Nüsse und Kerne, die Verarbeitung zu Öl sowie das Abfüllen des Öls erfolgen ausschliesslich im geografischen Gebiet.

b) Beschreibung des Erzeugnisses und seiner Haupteigenschaften

Das *Huile de noix vaudoise* ist ein gepresstes Öl, das sich durch seine röstigen Aromen mit lang anhaltenden Geschmacksnoten von Trockenfrüchten auszeichnet. Wie jedes qualitativ hochstehende und lebendige Produkt kann sich sein Charakter im Verlauf der Zeit verändern, ähnlich wie bei Wein, wobei diejenigen Geschmacks- und Aromaeigenschaften erhalten bleiben, die es von mit anderen Verfahren hergestelltem Nussöl unterscheiden.

c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Um das *Huile de noix vaudoise* zu gewinnen, sind folgende Schritte notwendig: Ernten, Trocknen und Lagern der Nüsse sowie Vorbereiten, Verlesen, Zerkleinern und Mahlen der Kerne.

Die Nussmasse wird im Röstkessel direkt und bei starker Hitze geröstet. Damit die Masse nicht anbrennt oder klebt, darf maximal 1 dl Wasser pro kg Nussmasse zugegeben werden. Um eine gleichmässige Wärmeverteilung in der Masse zu gewährleisten, muss diese kontinuierlich gerührt werden. Der Temperaturbereich für die traditionelle Röstmethode liegt zwischen 90 °C und 150 °C. Der Röstvorgang dauert gewöhnlich drei Minuten pro kg Nussmasse. Er wird ständig von der Ölmüllerin bzw. vom Ölmüller überwacht. Sie entscheiden mit ihrem Fachwissen, wann der Röstprozess gestoppt werden soll. Ist die Masse geröstet, wird sie in ein Tuch aus naturbelassener Jute eingeschlagen und in die Pressform gelegt. Um der Nussmasse das Öl zu entziehen, wird diese nun mechanisch gepresst. Dieser Vorgang muss in einem Mal und ohne Unterbruch durchgeführt werden. Das Dekantieren des *Huile de noix vaudoise* erfolgt durch natürliche Sedimentation, also ohne Filterung, ohne Flockungsmittel und ohne Zusatz von Aroma-, Farb- oder Konservierungsstoffen. Dieser Prozess muss an einem kühlen, geruchlosen, sauberen und lichtgeschützten Ort durchgeführt werden.

d) Zertifizierungsstelle

Organisme intercantonal de certification (OIC; SCESp 0054)

e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die lichtundurchlässigen Glasflaschen des Öls, das ausschliesslich im geografischen Gebiet abgefüllt werden darf, tragen den obligatorischen Vermerk *Huile de noix vaudoise* AOP und das von der Gruppierung festgelegte Logo.